Salade de pâtes estivale

L'assiette qui papillonne

Parce que le beau temps est revenu et qu'on veut croire qu'il va s'installer pour de bon (il a plutô intérêt en fait), on vous a concoté une petite salade fraîche et super rapide à faire. En plat principal pour accompagner des grillades, elle fera sans aucun doute l'unanimité chez les petits, comme ch les grands.

Difficulté: facile

Préparation: 15min

Cuisson: 10min

Personnes: 4

Catégorie: Plat

1 cube de bouillon de légumes
4-5 tranches de jambon cru
250gr de billes de melon
1 boule de mozzarella
1-2 gousses d'ail écrasées
3 cs d'huile d'olive
Sel à poivre
200gr de pâtes « farfalle »
2 tomates
½ courgette
85 gr d'olives noires dénoyautées
1 cs de basilic haché
Le jus d'un citron

1

Coupez le jambon cru en lanières, la mozzarella en petits cubes, les tomates et les courgette lanières à l'aide de votre mandoline.

2

Prélevez des billes de melon à l'aide d'un vide-pomme. Pendant ce temps mettez de l'eau à bouillir en y ajoutant le cube de bouillon de légumes. Versez les pâtes et faites-les cuire selo mode d'emploi.

3

Une fois que vos pâtes sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir un instant. Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive et le jus de citron.

4

Ciselez le basilic, coupez les olives, écrasez l'ail et versez le tout dans le saladier.

5

Ajoutez-y les pâtes refroidies, ainsi que le reste des aliments que vous avez préalablement préparé. Salez, poivrez.

6

Mélangez bien le tout. Décorez avec des lanières de jambon ou de courgettes et servez bien frais.

7

Astuce : si le cœur vous en dit, vous pouvez remplacer les tomates fraîches par des tomates séchées, la courgette par du concombre, ou encore la mozzarella par de la feta. En gros, tout possible !